

# 高橋製麺は明治29年創業以来、麺一筋

(1896年)

たくさんの方が食べる即席麺だからこそ、安心できるものを。  
～素材を生かした本物の味～

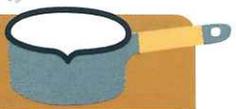


高橋製麺は明治29年に初代高橋安五郎によって、手打ちそうめんの製造工場として産声を上げました。明治、大正、昭和とひたすらに乾麺をつくりつづけ、昭和38年、欧米の食文化が日本に影響を与え始めていると感じた第4代高橋新一社長が、即席麺の将来性を強く感じ、一大決心の末、即席麺の製造販売を開始いたしました。以来、不要な食品添加物を使用しない、素材を生かした本物の味を追求した即席麺(インスタント麺)の専門メーカーとして歩み続けています。



## 国産小麦ノンフライ麺

国産小麦の小麦粉を使用し、卵を使わず独自の製法でコシを出した生地を、油で揚げず、丁寧に蒸し上げ乾燥したノンフライ麺です。



140089 小麦 大豆

### 酸辣湯麺 (サンラータンメン)



111g  
**243円** (税抜225円)

米酢・黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリッとした辛み、鶏や牡蠣の旨みで仕上げた特製液体スープを合わせた酸辣湯麺です。

賞味期間:180日 原材料:めん(小麦粉(小麦(国産))、澱粉、食塩)、醸造酢、食塩、醤油、チキンエキス、ごま油、砂糖、生姜ペースト、酵母エキス、香味食用油、オイスターエキス、澱粉、胡椒粉末、にんにくペースト、唐辛子粉末/かんすい、パプリカ色素、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・ごま・鶏肉を含む)

148038 小麦

### 湯麺(タンメン)



112g  
**260円** (税抜240円)

低温熟成平打ちノンフライ麺に、野菜の旨みとにがりを残した粗塩などで仕上げた植物素材の液体スープと合わせました。動物性原料不使用。

賞味期間:180日 原材料:めん(小麦粉(小麦(国産))、澱粉(北海道)、食塩(国産))、食塩、なたね油、酵母エキス、砂糖、発酵調味料、野菜エキス、澱粉、にんにくペースト/かんすい、(一部に小麦を含む)

140804 小麦 大豆

### 汁なし担々麺 (タンタンメン)



120g  
**292円** (税抜270円)

低温熟成平打ちノンフライ麺に、特製タレは動物性原料を使用せず、ごまとトマトなどの野菜の旨みと辣油の辛味が絶妙な食欲をそそる激辛味に仕上げました。国産大豆ミートを使用した本格まぜ麺。

賞味期間:180日 原材料:めん(小麦粉(小麦(国産))、澱粉、食塩)、タレ(醤油、ねりごま、砂糖、粒状大豆たん白、みりん、辣油、ガーリックペースト、トマトペースト、食塩、生姜ペースト、味噌、人参ペースト、ごま油、すりごま、香辛料、玉ねぎエキス)/かんすい、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

140026 小麦 大豆

### ベジとんこつ風ラーメン



100g  
**243円** (税抜225円)

豆乳仕立てのコクマースープと併せて、植物素材でとんこつラーメン風に仕上げました。動物性原料不使用。

賞味期間:180日 原材料:めん(小麦粉(小麦(国産))、澱粉、食塩)、豆乳粉末(大豆:遺伝子組換え混入防止管理済)、酵母エキス、食塩、デキストリン、砂糖、粉末ごま油、野菜粉末、白いりごま、野菜エキス粉末、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油/かんすい、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

### 蒙古王かんすいを使用

\*蒙古王かんすいとは:内モンゴルの大地が長い年月をかけて育んだ地層から採掘し、結晶化させた炭酸ナトリウムの事です。内モンゴルでは古来より、かん湖(炭酸ナトリウムなどのアルカリ塩分を含んだ水質の湖)の水で小麦粉をごね、弾力と食感を向上させる製麺技法があり、種類の伝搬とともに日本にも伝わりました。

## 有機JAS認証ノンフライ麺

小麦粉はカナダ産有機小麦を100%使用し、澱粉などのつなぎや卵を使わず独自の製法でコシを出した生地を、油で揚げず、丁寧に蒸し上げ乾燥したノンフライ麺です。

140019 小麦

### 有機即席ラーメン (ノンフライ・スープなし)



75g  
**193円** (税抜178円)

かん水・澱粉などのつなぎや卵白など動物性原料不使用で、有機JAS認証のオーガニック・インスタントラーメンです。お好みのお召し上がり方でお楽しみ頂けるよう、スープは付いていません。

賞味期間:360日 原材料:有機小麦粉(国内製造)、食塩

140761 小麦 大豆

### 有機ノンフライ醤油ラーメン



110g  
**297円** (税抜275円)

有機JAS認証の有機醤油ラーメン。有機しょうゆをベースにポーク・チキン・宗田節等の旨みを効かせたコクのあるおいしさです。

賞味期間:180日 原材料:有機めん(有機小麦粉(国内製造)、食塩)、有機しょうゆ、有機べに花油、有機砂糖、食塩、有機澱粉、ポークエキス、チキンエキス、有機にんにく、酵母エキス、香辛料、ごま油、有機しょうが、そうだかつおぶし(粉碎)、(一部に小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ごまを含む)

140763 小麦 大豆

### 有機ノンフライ塩ラーメン



110g  
**297円** (税抜275円)

有機JAS認証の有機塩ラーメン。粗塩をベースに宗田節・有機にんにく・有機しょうが等の旨みを効かせたコクのあるおいしさです。

賞味期間:180日 原材料:有機めん(有機小麦粉(国内製造)、食塩)、有機砂糖、食塩、有機べに花油、有機しょうゆ、有機澱粉、有機にんにく、有機しょうが、チキンエキス、酵母エキス、ごま油、そうだかつおぶし(粉碎)、香辛料、白菜エキス、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む)

140762 小麦 大豆

### 有機ノンフライ味噌ラーメン



121g  
**297円** (税抜275円)

有機JAS認証の有機味噌ラーメン。有機味噌をベースにポーク・有機にんにく・有機しょうが等の旨みを効かせたコクのあるおいしさです。

賞味期間:180日 原材料:有機めん(有機小麦粉(国内製造)、食塩)、有機味噌、有機しょうゆ、有機砂糖、有機べに花油、有機にんにく、食塩、ポークエキス、ごま油、有機しょうが、酵母エキス、香辛料、(一部に小麦・大豆・豚肉・ごまを含む)

# お湯かけ麺®



国産小麦の小麦粉を使用し、かん水を使用せず植物油で揚げた麺。環境に配慮しカップに入れていません。ご家庭のどんぶりなどの器に入れて、お湯をかけるだけのかんたん調理。

148029

## お湯かけ麺 わかめそば



72.5g  
**222円** (税抜205円)

独自の製法でコシを出し植物油で揚げた細切り麺と、かつおと昆布だしを効かせ、醤油の風味引き立つ甘さ控えめの特製つゆのそば。お湯をかけて3分のかんたん調理。わかめ入り。



賞味期間:150日 原材料:油揚げめん(小麦粉(国内製造)、そば粉、植物油脂(パーム油)、澱粉、食塩)、食塩、砂糖、粉末醤油、酵母エキス、乾燥わかめ、デキストリン、チキンエキスパウダー、かつお節粉末、麦芽エキス、ゆず果皮粉末、唐辛子、ホタテエキスパウダー、かつおエキスパウダー、チキンオイル、ごま油、昆布粉末/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・そば・大豆を含む)

148030

## お湯かけ麺 鳥南ばん味そば



71g  
**222円** (税抜205円)

独自の製法でコシを出し植物油で揚げた細切り麺と、鶏の旨みにゆずをほのかに効かせ、だしの風味を引き立てたまろやかな特製つゆのそば。お湯をかけて3分のかんたん調理。大切りのネギ入り。



賞味期間:150日 原材料:油揚げめん(小麦粉(国内製造)、そば粉、植物油脂(パーム油)、澱粉、食塩)、食塩、砂糖、粉末醤油、酵母エキス、乾燥わかめ、デキストリン、チキンエキスパウダー、かつお節粉末、麦芽エキス、ゆず果皮粉末、唐辛子、ホタテエキスパウダー、かつおエキスパウダー、チキンオイル、ごま油、昆布粉末/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・そば・大豆・鶏肉(ごまを含む))

148031

## お湯かけ麺 わかめうどん



72g  
**233円** (税抜215円)

国産小麦の小麦粉を使用し植物油で揚げた中太麺と、かつおと昆布だしを効かせ、醤油の風味引き立つ香り高い特製つゆのうどん。お湯をかけて5分のかんたん調理。わかめ入り。



賞味期間:150日 原材料:油揚げめん(小麦粉(小麦(国産))、植物油脂(パーム油)、澱粉、植物性たん白、食塩)、食塩、砂糖、粉末醤油、酵母エキス、かつおエキスパウダー、デキストリン、麦芽エキス、乾燥わかめ、かつお節粉末、昆布粉末、乾燥わかめ、ごま油/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆(ごまを含む))

148032

## お湯かけ麺 植物素材 カレーうどん



81g  
**238円** (税抜220円)

国内小麦の小麦粉を使用し植物油で揚げた中太麺と、スパイスの豊かな香りともろやかな和風仕立ての特製スープのカレーうどん。お湯をかけて5分のかんたん調理。動物性原料(油脂、ブイヨン、エキス)不使用。



賞味期間:150日 原材料:油揚げめん(小麦粉(小麦(国産))、植物油脂(パーム油)、澱粉、植物性たん白、食塩)、食塩、砂糖、酵母エキス、カレー粉、粉末醤油、オニオンパウダー、オニオンエキスパウダー、乾燥わかめ、昆布粉末、乾燥とうもろこし、香辛料/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆を含む)

148033

## お湯かけ麺 チキンしょうゆラーメン



75g  
**222円** (税抜205円)

国産小麦の小麦粉を使用し、かん水を使用せず植物油で揚げた麺と、鶏だしをふんだんに使い醤油のおいしさと野菜の旨みで仕上げた特製スープのラーメン。お湯をかけて3分のかんたん調理。大きくきざんだねぎ入り。



賞味期間:150日 原材料:油揚げめん(小麦粉(小麦(国産))、植物油脂(パーム油)、澱粉、植物性たん白、食塩)、チキンエキス、食塩、粉末醤油、砂糖、酵母エキス、デキストリン、野菜粉末、野菜エキス、発酵調味料、麦芽エキス、白いりごま、ごま油、乾燥わかめ、香辛料、昆布粉末/貝カルシウム、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆・鶏肉(ごまを含む))

148034

## お湯かけ麺 シーフードしおラーメン



73g  
**233円** (税抜215円)

国産小麦の小麦粉を使用し、かん水を使用せず植物油で揚げた麺と、えび・いか・ホタテ・あさり・昆布等のおいしさと野菜の旨みを加えた特製スープのラーメン。お湯をかけて3分のかんたん調理。わかめ入り。



賞味期間:150日 原材料:油揚げめん(小麦粉(小麦(国産))、植物油脂(パーム油)、澱粉、植物性たん白、食塩)、食塩、チキンエキス、酵母エキス、砂糖、ポークエキス、発酵調味料、オニオンパウダー、白菜エキスパウダー、粉末醤油、乾燥わかめ、ホタテエキス、香辛料、えび粉末、白いりごま、アサリエキス、いか粉末、ごま油、昆布粉末/貝カルシウム、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・えび(いか・大豆・鶏肉(豚肉(ごまを含む))

148035

## お湯かけ麺 コラーゲン味噌ラーメン



75g  
**227円** (税抜210円)

国産小麦の小麦粉を使用し、かん水を使用せず植物油で揚げた麺と、野菜の旨みとスパイスやごまの香りが引き立つ味噌味の特製スープのラーメン。お湯をかけて3分のかんたん調理。国産豚の豚皮由来コラーゲンペプチド991mg配合。



賞味期間:150日 原材料:油揚げめん(小麦粉(小麦(国産))、植物油脂(パーム油)、澱粉、植物性たん白、食塩)、粉末味噌、食塩、白ごま、酵母エキス、香辛料、砂糖、コラーゲンペプチド、オニオンパウダー、デキストリン、粉末醤油、白菜エキスパウダー、乾燥わかめ、麦芽エキス/貝カルシウム、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆(ごま・豚肉を含む))

# フライ麺

麺は国産小麦の小麦粉を使用し、卵、かん水を使用せず独自製法でコシとツルツルの食感を出しました。揚げ油には100%植物油を使用した、フライ麺です。

148020

## 醤油らーめん



99.5g  
**200円** (税抜185円)

麺は国産小麦の小麦粉を使用、かん水を使用せずコシとツルツルの食感を出しました。揚げ油は植物油使用。醤油の香りと旨みがあるさっぱり美味しい植物性スープ。麺・スープ共に動物性原料不使用。



賞味期間:180日 原材料:油揚げめん(小麦粉(小麦(国産))、植物油脂(パーム油)、澱粉、植物性たん白、食塩)、食塩、粉末醤油、酵母エキス、砂糖、野菜粉末、デキストリン、麦芽エキス、香辛料、乾燥わかめ、ごま油/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆(ごまを含む))

148022

## 塩らーめん



102g  
**200円** (税抜185円)

麺は国産小麦の小麦粉を使用、かん水を使用せずコシとツルツルの食感を出しました。揚げ油は植物油使用。野菜とホタテの旨みがこだわりの塩味を引き立てます。



賞味期間:180日 原材料:油揚げめん(小麦粉(小麦(国産))、植物油脂(パーム油)、澱粉、植物性たん白、食塩)、食塩、酵母エキス、砂糖、野菜粉末、白ごま、デキストリン、香辛料、野菜エキス、乾燥わかめ、乾燥わかめ、ホタテエキス、ごま油/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆(ごまを含む))

148021

## 味噌らーめん



104.2g  
**200円** (税抜185円)

麺は国産小麦の小麦粉を使用、かん水を使用せずコシとツルツルの食感を出しました。揚げ油は植物油使用。本格味噌仕立て、香ばしい胡麻とホタテの旨み。



賞味期間:180日 原材料:油揚げめん(小麦粉(小麦(国産))、植物油脂(パーム油)、澱粉、植物性たん白、食塩)、粉末味噌、食塩、酵母エキス、砂糖、香辛料、白ごま、デキストリン、粉末醤油、野菜粉末、ホタテエキス、野菜エキス、乾燥わかめ、麦芽エキス/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆(ごまを含む))

148023

## 博多風らーめん



106g  
**222円** (税抜205円)

麺は国産小麦の小麦粉使用、かん水を使用せずコシとツルツルの食感を出しました。揚げ油は植物油使用。豚と魚介の旨みのとんこつスープで飲み飽きることのない味わい。



賞味期間:180日 原材料:油揚げめん(小麦粉(小麦(国産))、植物油脂(パーム油)、澱粉、植物性たん白、食塩)、ポークエキスパウダー、食塩、酵母エキス、砂糖、粉末醤油、白いりごま、野菜粉末、野菜エキス、香辛料、魚介粉末、デキストリン、乾燥わかめ、ごま油/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆(えび(ごま・豚肉を含む))

148039

## 四川風拉麺 (シセンフウラーメン)



110.2g  
**238円** (税抜220円)

麺は国産小麦の小麦粉を使用したコシのあるフライ麺。味噌と胡椒の香りと豆板醤の辛味がきいた素材の風味を活かした本格四川風スープ。揚げ油は植物油使用。



賞味期間:180日 原材料:油揚げ麺(小麦粉(小麦(国産))、植物油脂(パーム油)、澱粉、植物性たん白、食塩)、粉末スープ(粉末味噌、酵母エキス、食塩、デキストリン、炒りごま、粉末醤油、香辛料、にんにく粉末、唐辛子粉末、推賞エキス粉末、豆板醤粉末、昆布粉末、カツオエキス粉末、乾燥わかめ)、液体スープ(ごま油、味噌、豆板醤、酵母エキス、食塩、香辛料)/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆(ごまを含む))

140060

## 発芽玄米らーめん



103.7g  
**222円** (税抜205円)

麺は国産小麦の小麦粉に発芽玄米「元氣米」を練り込みました。かん水不使用。揚げ油は植物油使用。麺に良く合う胡麻しょうゆ味。



賞味期間:180日 原材料:油揚げめん(小麦粉(小麦(国産))、植物油脂(パーム油)、澱粉、植物性たん白、食塩)、食塩、白ごま、酵母エキス、粉末醤油、砂糖、魚介エキス、デキストリン、野菜粉末、香辛料、もやしエキス粉末、昆布粉末、乾燥わかめ、麦芽エキス、ごま油/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆(ごまを含む))

140385

## ソース焼そば



111.3g  
**200円** (税抜185円)

麺・ソース共に動物性原料を一切使用せず、植物素材のみで仕上げたソース焼そばです。麺は国産小麦の小麦粉使用、かん水を使用せずコシとツルツルの食感を出しました。揚げ油は植物油使用。



賞味期間:180日 原材料:油揚げめん(小麦粉(小麦(国産))、植物油脂(パーム油)、澱粉、植物性たん白、食塩)、液体ソース(りんご酢、砂糖、野菜果実(のんご、トマト、たまねぎ、にんにく)、食塩、酵母エキス、醤油、香辛料)、かやく(あおさ粉)/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆(りんごを含む))